ПРАЗДНИЧНАЯ ВЫПЕЧКА В МУЛЬТИВАРКЕ

Очень просто!

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Мультиварка – настоящая находка для занятого человека, это чудо-прибор, который сам запекает, жарит, варит, сохраняя все полезные свойства продуктов. В ней хорошо готовить каши, супы, мясо, рыбу и овощи. И не только! Это настолько универсальное устройство, что в ней можно печь бисквиты, запеканки, пироги, шарлотки, кексы, хлеб, печенье, пряники и другие кондитерские изделия.

Мультиварка экономит ваше время, превращая процесс приготовления пищи в приятное и интересное занятие!

- Праздничная выпечка в мультиварке
- Предисловие
- Сдобные булочки
- Сдобные сойки
- Крендельки сахарные
- Плюшки ореховые
- Плюшки с корицей
- Плюшки маковые
- Маковые пышки с ванильным соусом
- Булочки с пареньем
- Булочки со сливками
- Шанежки
- Куличи и кексы
- Пасхальный кулич
- Кулич с цукатами
- Итальянский кулич
- Шафранный кулич
- Заварной кулич
- Шоколадный кулич
- Кекс творожный
- Английский кекс
- Лимонный кекс
- Кекс медовый
- Мраморный кекс (вариант 1)
- Мраморный кекс (вариант 2)
- Кекс итальянский розмариновый
- Кекс с черникой и орехами
- Кекс с вишнями и шоколадом
- Кекс грушево-имбирный
- Кекс с вареньем
- Кекс банановый с ликером «Бейлиз»

- Кекс пряничный
- Кекс с халвой
- Кекс творожно-яблочный
- Кекс яблочный с карамелью
- Пряники и коврижки
- Пряник классический
- Сахарные пряники
- Медовые пряники с грецкими орехами на пару
- Сметанные пряники
- Имбирные рождественские пряники
- Коврижка с вареньем
- Коврижка медовая
- Мягкая коврижка
- Печенье
- Курабье
- Песочное печенье
- Печенье апельсиновое
- Печенье шоколадное с шоколадной глазурью
- Яблочное печенье
- Печенье полосатое
- Бисквиты
- Молочный бисквит
- Бисквит молочный с карамелизированными яблоками
- Бисквит карамельный
- Венский шоколадный бисквит
- Бисквит с молочной пропиткой
- Бисквит миндальный с глазурью «Пмаретто»
- Бисквит но лимонаде
- Торты
- Торт «Пьяная вишня»
- Торт «Чародейка»
- Торт «Прага» (вариант 1)
- Торт «Прага» (вариант 2)
- Пражская фантазия
- Торт «Зебра»
- Торт «Птичье молоко» (вариант 1)
- Торт «Птичье молоко» (вариант 2)
- Торт «Черный принц»
- Торт с Raffaello
- Торт шоколадный с трюфелями
- Торт песочный яблочный со сливочным кремом
- Торт песочный с творожно-фруктовым кремом

Праздничная выпечка в мультиварке

Предисловие

Мультиварка – многофункциональный кухонный электроприбор с программным управлением, не так давно появившийся на нашей кухне, но сразу завоевавший почетное место во главе ее из-за удачного совмещения сразу многих функций, которые освобождают время для других занятий, поскольку этот прибор может сам контролировать процесс приготовления пищи.

Мультиварка состоит из корпуса с электрическим нагревательным элементом и собственно кастрюли с антипригарным покрытием. Помимо этого она имеет встроенный микропроцессор для управления приготовлением, паровой клапан и систему герметичного закрытия крышки. На передней панели имеются несколько сенсорных кнопок и LCD-дисплей. Фактически мультиварка – это электрическая кастрюля с программным управлением. Мультиварка имеет несколько основных режимов: «Гречка», «Плов», «Молочная каша», «Выпечка», «Тушение» и «Варка на пару». Эти режимы позволяют практически автоматизировать приготовление большинства блюд – задачей готовящего становится только закладка необходимых продуктов.

Мультиварка – настолько универсальный кухонный прибор, что в ней можно даже печь бисквиты, запеканки, пироги, шарлотки, кексы, хлеб, печенье, пряники и другие кондитерские изделия. Конечно, как и любой другой универсальный прибор, мультиварка проигрывает в производительности традиционным духовым шкафам, но она существенно лучше по компактности, удобству использования и цене.

Для приготовления различных выпечных изделий используется, в основном, режим «Выпечка». При этом вы должны помнить следующее:

• Приготовление пищи в мультиварке в большинстве случаев «медленнее», нежели традиционным способом. Причем чем больше исходный объем продукта, тем больше надо увеличивать время. При выпечке маленьких булочек время приготовления надо увеличивать с 10–15 мин (в духовом шкафу) до 20–25 мин, а при выпечке больших кексов – с 30–40 мин до 80–90 мин.

• Время выпечки нельзя установить свыше 65 мин, поэтому в рецептах часто встречается указание готовить, например, сначала 65 мин, а затем еще 20 мин. Если ваша мультиварка не позволяет сразу же после окончания работы режима «Выпечка» вновь включить его еще на какое-то время, то вам необходимо, не открывая крышку, обесточить мультиварку и через 2–3 мин снова включить ее и вновь установить режим «Выпечка».

• Несмотря на то что режим «Выпечка», если верить документации, эквивалент выпеканию в духовом шкафу при температуре 180 °С, время приготовления напрямую зависит от объема выпекаемого, так как мощность мультиварки значительно меньше мощности духового шкафа. Поэтому большие количества теста лучше разделить на две или более порций, чтобы «сердцевина» не осталась недопеченной даже при значительном (до 2 часов) времени выпечки.

• При выпечке сверху не может быть румяной поджаристой корочки, так как сверху холодная крышка, а не нагревательный элемент. Решается (при необходимости) эта проблема просто: выпекаемое изделие надо перевернуть в процессе выпечки.

• Корпус мультиварки непрозрачен, и если выпечка содержит большое количество взбитых белков, то при открытии крышки для проверки готовности выпечка может «осесть».

• При идентичном количестве соли пища из мультиварки более соленая на вкус, нежели приготовленная в обычной кастрюле.

• Режим «подогрев» – это примерно 40 °С, его можно использовать для расстаивания дрожжевого теста.

• При загрузке продуктов в мультиварку или при извлечении

готовой еды кастрюлю лучше вынимать из корпуса мультиварки.

• Мерный стакан от мультиварки вмещает в себя 170 мл воды. При этом в рецептах этой книги используется «стандартный» стакан в 250 мл воды. Не перепутайте!

• Готовность выпечки удобно проверять зубочисткой или спичкой: вынутая из коржа палочка должна быть сухой.

Сдобные булочки

Сдобные сойки

500 г муки, 30 г дрожжей, 50 г сахара, 250 мл теплого молока, 40 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ч. ложка соли, натертая цедра от 1 лимона.

Для смазывания: 75 г сливочного масла.

Для посыпки: сахарная пудра.

Муку просеять в посуду для теста. Сделать посредине лунку и раскрошить туда дрожжи с небольшим количеством сахара, добавить молоко и немного муки и замесить закваску. Дать 15 мин подойти.

Растопить масло и добавить к закваске вместе с оставшимся сахаром, молоком, солью и лимонной цедрой. Из всего этого и всей муки вымесить тесто, пока оно не начнет пузыриться. Дать подойти еще 15–20 мин.

Дно кастрюли мультиварки смазать сливочным маслом. Скатать из теста шарики весом около 50 г, обмакнуть их в растопленное масло и уложить на дно мультиварки с небольшим расстоянием между ними. Выпекать на режиме «Выпечка» 30–35 мин.

Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

Крендельки сахарные

3 стакана муки, 1 стакан молока, 0,5 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 1–2 яйца, 30 г дрожжей, 1 щепотка соли.

Для смазывания: растопленное масло.

Для посыпки: кристаллический сахар.

Приготовить опарное дрожжевое тесто, во время подъема несколько раз обмять его.

Когда тесто хорошо поднимется, скатать его на посыпанной мукой доске в тонкие жгуты, сформовать из них крендельки, оставить их подниматься на смазанном маслом листе.

Расстоявшиеся крендельки смазать растопленным маслом, посыпать сахаром и выпекать в мультиварке на режиме «Выпечка» 20–25 мин.

Плюшки ореховые

3,5 стакана муки, 1 стакан молока, 3 ч. ложки сахарной пудры, 7 желтков, 30 г дрожжей.

Для начинки: 1,5 стакана молотых орехов, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахарной пудры.

Замесить не очень крутое безопарное тесто, хорошо его вымесить, присыпать мукой, накрыть салфеткой и дать подойти.

Масло взбить с сахарной пудрой в пену, добавить толченые орехи и этой начинкой смазать раскатанное в тонкий пласт тесто. Свернуть тугой рулет, выложить на смазанный маслом лист, нарезать поперек острым ножом ломтиками в 4–5 см, накрыть их полотенцем и дать расстояться в теплом месте.

Выпекать на смазанном маслом дне мультиварки при режиме «Выпечка» сначала 25 мин, затем смазать булочки смесью оставшихся белков с сахаром и выпекать еще 10 мин.

Плюшки с корицей

3 стакана муки, 1 стакан молока, 1/3 стакана сахара, 75 г сливочного масла или маргарина, тертая цедра лимона, 30 г дрожжей, 1 щепотка соли.

Для начинки: 3–4 ст. ложки растопленного масла, 0,5 стакана сахара, 2 ч. ложки корицы.

Для смазывания: яйцо.

Приготовить опарное тесто и поставить его подниматься, во время подъема дважды обмять тесто.

Подошедшее тесто тонко раскатать, смазать растопленным маслом, посыпать смесью сахара с корицей, свернуть тугим рулетом. Разрезать рулет поперек на куски шириной 2–3 см. Один конец получившихся кусочков защипать. Положить булочки на смазанный маслом лист открытым срезом вверх и после расстойки смазать яйцом.

Булочки можно разделать иначе. Для этого из тонко раскатанного теста нарезать небольшие прямоугольники, смазать маслом, посыпать сахаром с корицей, свернуть маленькие рулетики, сложить их вдвое, концы рулетиков защипать, а середину надрезать острым ножом. Вывернуть рулетики так, чтобы слои теста с начинкой оказались сверху, переложить плюшки на дно смазанной маслом кастрюли мультиварки.

Выпекать при режиме «Выпечка» 30–40 мин.

Плюшки маковые

3 стакана муки, 1 стакан молока, 0,5 стакана сахара, 75 г сливочного масла или маргарина, 25 г дрожжей, 1 щепотка соли.

Для начинки: 2–3 ст. ложки мака, 4 ст. ложки растопленного масла, 100 г сахара.

Для смазывания: яйцо.

Приготовить опарное тесто и поставить его подниматься в теплое место.

Готовое тесто раскатать в тонкий пласт, смазать растопленным маслом, посыпать смесью мака с сахаром. Пласт свернуть рулетом, нарезать поперек на кусочки шириной 2–3 см. Один конец каждого кусочка защипать. Переложить булочки на смазанный маслом лист срезом вверх.

После расстойки смазать яйцом и выпекать на дне кастрюли мультиварки 30 мин.

Маковые пышки с ванильным соусом

250 г муки, 30 г кондитерского мака, 125 мл молока, 100 г сахара, 1 ч. ложка дрожжей, 0,5 ч. ложки цедры лимона, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, ванильный сахар, соль.

Для соуса: 1 ст. ложка муки, 100 мл молока, 50 г сахара, 40 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/2 ч. ложки ванильного сахара.

Для заливки: 50 мл молока, 40 г сливочного масла, ванилин, молотая корица, цедра лимона по вкусу.

Дрожжи растворить в теплом молоке. Муку просеять. Замесить тесто из дрожжевой массы, муки, мака, цедры лимона, размягченного масла, яйца. Добавить соль и ванильный сахар. Тесто скатать в шар, накрыть и оставить подходить в теплом месте на 30–40 мин.

Силиконовую форму для выпекания пышек смазать маслом и посыпать мукой. Тесто разделить на порции и уложить в форму. Отложить в сторону, чтобы тесто еще немного поднялось.

Приготовить заливку: масло растопить, соединить с молоком, добавить натуральные ароматизаторы по вкусу.

Залить пышки, форму поместить в мультиварку, выпекать на режиме «Выпечка» 30–40 мин.

Приготовить соус: яйцо растереть с сахаром, добавить молоко, муку и ванильный сахар. Вымесить венчиком до однородного состояния, прогреть в микроволновой печи в течение 1–2 мин. Подавать пышки с соусом.

Булочки с пареньем

2,5 стакана муки, 1 стакан молока, 8 ст. ложек сахарной пудры, 180 г сливочного масла, 4 желтка, ванилин, 30 г дрожжей, 1 щепотка соли.

Для начинки: варенье.

Для смазывания: желток.

Для посыпки: сахарная пудра.

Муку смешать с солью, сахаром, маслом. Добавить разведенные в теплом молоке дрожжи и желтки, ванилин и замесить тесто. Вымешенное тесто переложить на посыпанную мукой доску, раскатать пласт толщиной 0,5 см и вырезать из него круглой формочкой лепешки. Накрыть их салфеткой и поставить в теплое место на 1 час для расстойки. Края булочек смазать желтком, в середине выдавить углубление и заполнить густым вареньем.

Выложить булочки на смазанное маслом дно кастрюли мультиварки и выпекать на режиме «Выпечка» 25–30 мин. Готовые булочки посыпать сахарной пудрой.

Булочки со сливками

3–3,5 стакана муки, 1 стакан молока, 0,5 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 30 г дрожжей, тертая цедра 0,5 лимона, 0,5 ч. ложки измельченного кардамона.

Для смазывания: желток.

Для начинки: 1 стакан 35 % – х сливок, 1 ч. ложка сахара, ванилин, несколько ложек клубничного или малинового варенья.

Для посыпки: сахарная пудра.

Приготовить опарное тесто, накрыть его салфеткой и оставить в теплом месте подниматься. За время подъема дважды обмять его.

Готовое тесто разделать на маленькие булочки и переложить их на смазанный маслом лист, дать расстояться.

Смазать булочки желтком и выпекать в мультиварке на режиме «Выпечка» 30–40 мин.

Готовые булочки выложить на пирожковую доску, сбрызнуть теплой водой и накрыть салфеткой: корочка на булочках должна быть мягкой.

Когда булочки остынут, острым ножом срезать верх, сделать небольшое углубление и наполнить его вареньем. Охлажденные сливки взбить в пену, смешать с сахаром и ванилином и выложить по чайной ложке поверх варенья. Накрыть срезанным кусочком, посыпать сахарной пудрой.

Шанежки

Для смазывания: 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка растительного масла, 1–1,5 ст. ложки сахара.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить половину муки, вымесить. Поставить опару в теплое место. Когда она увеличится в объеме примерно вдвое, посолить, ввести желтки, растертые добела с сахаром, перемешать. Затем всыпать оставшуюся муку, вымесить. После этого добавить растопленное масло. Вымесить тесто так, чтобы оно отставало от стенок посуды. После этого присыпать его мукой, накрыть и поставить в теплое место.

Когда тесто увеличится в объеме вдвое, выложить его на доску и сформовать из него маленькие булочки.

Выложить их на смазанное маслом дно кастрюли мультиварки, закрыть крышку и дать шанежкам подойти в течение 20–30 мин. Поднявшиеся булочки смазать смесью сметаны, муки и масла, посыпать сахаром. Выпекать на режиме «Выпечка» 20–25 мин.

Куличи и кексы

Пасхальный кулич

2,5 стакана муки, 2 яйца, 75 г сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, 100 мл молока, 100 г сахара, 20 г дрожжей, 50 г изюма, ванилъ, соль.

Развести дрожжи в чуть теплом молоке. Добавить немного сахара и 1 ст. ложку муки. Хорошо перемешать и дать подойти около 15–20 мин.

Отделить белки от желтков, взбить отдельно желтки с половиной сахара и белки с оставшейся половиной в пышную массу. В большой миске смешать подошедшую опару с желтками, постепенно ввести белки. Добавить щепотку соли, ваниль. Постепенно всыпать муку, замесить мягкое эластичное тесто. Тесто не должно быть тугим, если тесто липнет к рукам, смажьте его растительным маслом.

Выложить тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность, добавить сливочное масло. Хорошо вымесить тесто в течение 10 мин. Готовое тесто положить в смазанную маслом миску, накрыть миску влажным полотенцем и поставить в теплое место на 1,5–2 часа. Тесто должно увеличиться в объеме в 2 раза.

Когда тесто подойдет, обмять, выложить тесто на стол и вмесить предварительно распаренный изюм.

Смазать маслом чашу мультиварки, выложить в нее тесто. Тесто должно занимать УЗ кастрюльки. Включить режим «Подогрев» на 20 мин, после отработки режима оставить тесто подходить еще 40 мин, крышку не открывать.

Когда кулич подойдет, можно печь. Готовить на режиме «Выпечка» 65 мин, потом еще 20 мин. Если из-за перегрева вы не можете заново включить режим, то подождите 1–2 мин и попробуйте снова.

Готовый кулич можно посыпать сахарной пудрой или украсить глазурью.

Кулич с цукатами

3 стакана муки, 1 стакан цукатов, 200 мл молока, 6 ст. ложек сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик разрыхлителя для теста (10 г), 3ч. ложки сухих дрожжей, 100 г сливочного масла, 4 яичных желтка, 1 ч. ложка соли.

Для глазури: 1 яичный белок, 0,5 стакана сахарной пудры, пара капель лимонного сока.

Приготовить опару: в теплом молоке растворить дрожжи, добавить 1 ст. ложку сахара и 3–4 ст. ложки муки. Хорошо перемешать, поставить опару в теплое место на 30 мин.

Желтки растереть с сахаром при помощи венчика, добавить ванильный сахар и растопленное сливочное масло. Все перемешать.

В подошедшую опару влить масляно-яичную смесь. Перемешать. Постепенно ввести муку и разрыхлитель. Замесить мягкое эластичное тесто. Тесто для кулича необходимо долго и тщательно вымешивать.

Накрыть тесто салфеткой и поставить в теплое место. Тесто должно хорошо расстояться и увеличиться в 2–3 раза.

Выложить тесто на присыпанный мукой стол. Подсыпать порезанные цукаты и вымешивать, пока все цукаты не соединятся с тестом.

Кастрюлю мультиварки смазать маслом, выложить в нее тесто, готовить на режиме «Подогрев» 15 мин. Мультиварку не открывать, оставить тесто расстаиваться в мультиварке еще на 40 мин.

Выпекать в мультиварке на режиме «Выпечка» сначала 65 мин, затем еще 30 мин. Кулич в процессе выпечки не переворачивать!

Для приготовления белковой глазури взбить яичный белок с сахарной пудрой и лимонным соком.

Готовый кулич аккуратно вынуть из мультиварки, остудить и украсить глазурью.

Итальянский кулич

320 г муки, 1 пакетик сухих дрожжей, 25 г сахара, 2 яйца, 4 яичных желтка, 35 г творога, 120 г размягченного сливочного масла,150 г белого шоколада, 2 ч. ложки сахарной пудры, 0,5 ст. ложки рома, 1 ст. ложка размолотых анисовых семян, цедра 1 лимона, 1 ч. ложка соли.

К дрожжам добавить 1 ч. ложку сахара, 2 ст. ложки муки и 4 ст. ложки теплой воды. Перемешать, накрыть посуду крышкой и выдержать в тепле 10 мин.

Оставшуюся муку соединить с оставшимся сахаром, солью, яйцами и желтками. Перемешать до образования однородной массы. Добавить дрожжевую смесь и месить еще 5 мин. По частям добавить творог, ром, анисовые семена и цедру. Масло разделить на 8 частей и положить сверху. Накрыть все фольгой и выдержать в теплом месте 1 час. Тесто должно подняться и вдвое увеличиться в объеме. После этого перемешать венчиком масло с тестом, добавить измельченный шоколад.

Кастрюлю мультиварки смазать маслом, выложить в нее тесто, готовить на режиме «Подогрев» 15 мин. Мультиварку не открывать, оставить тесто расстаиваться в мультиварке еще на 40 мин.

Выпекать в мультиварке на режиме «Выпечка» сначала 65 мин, затем еще 30 мин.

Готовый кулич вынуть из формы, остудить и посыпать пудрой.

Шафранный кулич

2 кг муки, 5 стаканов молока, 0,5 стакана дрожжей, 15 яиц, 400 г маргарина или сливочного масла, 700 г сахара, 0,5 ч. ложки шафрана, 10 капель лимонного масла, 1 стакан рубленого миндаля, 1 стакан изюма, 1 ч. ложка соли.

Дрожжи развести едва теплым молоком, добавить муку и вымесить. Дать тесту подняться. Затем добавить 10 яичных желтков, 5 яиц, растопленное масло, сахар, шафран, соль, лимонное масло, миндаль и изюм. Вымесить и дать тесту подняться.

Тесто переложить в смазанную маслом кастрюлю мультиварки и запекать на режиме «Выпечка» сначала 65 мин, затем еще 20 мин.

Заварной кулич

12 стаканов муки, 0,5 стакана растопленного сливочного масла, 2 яйца, 0,75 стакана сахара, 1 стакан молока, 50 г дрожжей, 2 стакана слабо заваренного чая, 0,75 стакана изюма без косточек, соль.

Дрожжи развести 0,5 стакана чуть теплой воды и дать им подняться.

Полстакана молока довести до кипения, заварить им 0,5 стакана муки и быстро размешать, чтобы получилась эластичная масса. Добавить забродившие дрожжи, оставшееся холодное кипяченое молоко, яйца, посолить по вкусу. Всыпать столько муки, чтобы получилось густое тесто, и вымесить его так, чтобы оно стало гладким. Накрыть полотенцем и поставить на ночь в теплое место.

Утром по частям влить в тесто теплое масло и теплый чай с сахаром. Непрерывно помешивая, всыпать практически всю оставшуюся муку.

Тесто выложить на большую доску или на стол и выбивать его, пока в нем не появятся пузыри.

Посуду смазать маслом, выложить в нее тесто, накрыть посуду и поставить в теплое место на 1 час. Затем выложить тесто на доску, добавить изюм, перемешать, снова выбить тесто, но уже не энергично, а аккуратно, переложить в ту же посуду и дать тесту подойти в течение получаса.

Кастрюлю мультиварки смазать маслом, выложить в нее тесто, готовить на режиме «Подогрев» 20 мин, после чего оставить тесто расстаиваться в мультиварке еще на 40 мин.

Выпекать в мультиварке на режиме «Выпечка» сначала 65 мин, затем еще 20 мин.

Шоколадный кулич

400 г муки, 50 г свежих дрожжей, 1,5 стакана молока, 15 яиц, 500 г сахара, 100 г порошка какао, 50-100 мл рома, 125 мл красного вина, 100 г молотых ржаных сухарей, 100 г апельсиновых цукатов, 0,25 ч. ложки молотой корицы, 0,25 ч. ложки молотой гвоздики, 0,25 ч. ложки кардамона, соль.

Дрожжи развести в едва теплом молоке, добавить муку, вымесить и поставить в теплое место. Когда оно поднимется, ввести растертые с сахаром желтки,

какао, ром, вино, просеянные сухари, цукаты, корицу, гвоздику, кардамон. Тесто снова вымесить и поставить в тепло. Когда оно поднимется, ввести взбитые в крутую пену белки и соль. Еще раз вымесить.

Кастрюлю мультиварки смазать маслом, присыпать мукой, переложить в него тесто. Выпекать на режиме «Выпечка» сначала 65 мин, затем еще 20 мин.

Кекс творожный

300 г муки, 200 г сахара, 140 г сливочного масла, 3 яйца, 250 г творога, 1 пакетик разрыхлителя для теста.

Размягченное сливочное масло взбить с сахаром, добавить творог и взбивать до получения однородной массы. Затем по одному добавить яйца, продолжая взбивать. Всыпать просеянную муку и разрыхлитель, тщательно перемешать. При желании можно добавить в тесто изюм или цукаты.

Выпекать на режиме «Выпечка» сначала в течение 65 мин, затем – еще 25 мин. Дать кексу остыть в мультиварке.

Английский кекс

200 г муки, 350 г сахара, 3 яйца, 175 мл растительного масла, 60 г сметаны, 300 г моркови, 1–2 ч. ложки ванилина, 1 ч. ложка тертого мускатного ореха, 2 ч. ложки корицы, 1 ч. ложка соды, 1/2 ч. ложки соли, по 1/2 стакана миндаля, фундука и грецких орехов, 1 стакан изюма, сахарная пудра для обсыпки.

Яйца взбить с сахаром, добавить сметану, растительное масло и ванилин. Постепенно вмешать муку, добавить соль, соду, корицу. В полученную массу добавить дробленые орехи, тертую морковь, изюм, тщательно перемешать.

Выпекать на режиме «Выпечка» сначала в течение 65 мин, затем – еще 40 мин. Дать кексу остыть в мультиварке.

При подаче посыпать сахарной пудрой.

Лимонный кекс

150 г размягченного масла или маргарина, 150 г сахара, 4 яйца, сок и цедра 1 лимона, 210 г муки, 1/2 ч. ложки разрыхлителя для теста, 100 г изюма, растительное масло для смазывания формы.

Изюм замочить в теплой воде на 30–40 мин, жидкость слить.

Размягченное сливочное масло растереть с сахаром добела. Добавить яйца, измельченную лимонную цедру, лимонный сок и все взбить миксером на средней скорости в течение 5 мин. Муку смешать с разрыхлителем, всыпать в масляно-яичную смесь, добавить изюм, быстро, но тщательно перемешать.

Кастрюлю мультиварки смазать маслом, выложить в нее тесто, разровнять. Готовить в режиме «Выпечка» 50 мин. После выпечки оставить на 15 мин в мультиварке, затем выложить кекс остывать.

Кекс медовый

2 яйца, 1 стакан меда, 1 стакан сахара, 0,5 стакана растительного масла, 2 стакана муки, 1 ч. ложка разрыхлителя для теста, 2 ст. ложки какао-порошка, сливочное масло для смазывания.

Яйца взбить с сахаром, добавить мед и растительное масло. Все тщательно перемешать. Постепенно всыпать муку, разрыхлитель и какао, не переставая перемешивать. В конце влить 1 стакан горячей воды, перемешать.

Кастрюлю мультиварки смазать маслом, присыпать мукой, вылить тесто и готовить на режиме «Выпечка» сначала 65 мин, затем – еще 20 мин. Дать остыть в мультиварке.

Мраморный кекс (вариант 1)

2 яйца, 1 стакан сахара, 250 г сметаны, 1 ч. ложка разрыхлителя, 1 стакан муки, 2 ст. ложки какао-порошка, 1/2 ч. ложки ванилина.

Для глазури: 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки какао-порошка.

Яйца взбить с сахаром, добавить сметану. Постепенно всыпать муку и разрыхлитель для теста, продолжая взбивать. Все перемешать, разделить на две части. В первую часть теста вмешать какао-порошок. В другую добавить ванилин.

Кастрюлю мультиварки смазать маслом, присыпать мукой. Выложить первую часть теста, сверху поместить вторую. Лопаткой сделать несколько круговых движений, затем сверху вниз, чтобы тесто перемешалось красивыми разводами. Не надо слишком долго мешать, иначе получится однородный коричневый цвет.

Выпекать на режиме «Выпечка» 65 мин. Аккуратно перевернуть из кастрюли на блюдо для подачи.

Для приготовления глазури смешать какао, сметану и сахар. Немного подогреть, непрерывно помешивая. Готовой глазурью украсить кекс сверху.

Мраморный кекс (вариант 2)

225 г сахара, 225 г размягченного сливочного масла, 225 г муки, 3 яйца, 90 г шоколада, 1 щепотка соли, 1 ч. ложка разрыхлителя для теста.

Для глазури: 60 мл 20 % – х сливок, 100 г шоколада.

Растопить шоколад на водяной бане.

Масло взбить с сахаром в течение примерно 10 мин. Продолжая взбивать, по одному добавить яйца. Всыпать просеянную муку с солью и разрыхлителем. Все тщательно перемешать, отделить чуть меньше половины теста.

В меньшую половину теста добавить шоколад, перемешать. Добавить оставшееся тесто и сделать пару перемешивающих движений ложкой снизу вверх.

Кастрюлю мультиварки смазать маслом, аккуратно выложить тесто и выпекать на режиме «Выпечка» примерно 1,5 часа. Дать остыть в мультиварке в течение 10–15 мин, после чего аккуратно перевернуть на блюдо для подачи. Дать полностью остыть.

Сливки довести до кипения, добавить кусочки шоколада, быстро перемешать. Готовой глазурью украсить верх кекса.

Кекс итальянский розмариновый

1,5 чашки муки, 0,75 чашки сахара, 3 яйца, 1,5 чашки оливкового масла, 1,5 ст. ложки измельченного розмарина, 1 ст. ложка пекарского порошка, 1 щепотка соли, сливочное масло для смазывания.

Муку и пекарский порошок просеять в небольшую миску, добавить соль.

Яйца взбить с сахаром в течение 10–12 мин. Продолжая взбивать, тонкой струйкой влить оливковое масло, вмешать измельченный розмарин. Перемешивая тесто лопаткой, постепенно ввести мучную смесь в яичную.

Кастрюлю мультиварки смазать маслом, вылить в нее тесто. Выпекать на режиме «Выпечка» в течение 65 мин, после этого не открывать крышку и дать постоять еще 10 мин. Перевернуть кекс на блюдо и дать окончательно остыть.

Кекс с черникой и орехами

300 г муки, 120 мл теплого молока, 2 яйца, 200 г сахара, 75 г размягченного масла или маргарина, 10 г разрыхлителя для теста, 1 стакан замороженной черники или голубики, 1/2 стакана рубленых грецких орехов, 1/2 ч. ложки тертой цедры лимона, 1 ч. ложка соли.

Ягоды разморозить, слить жидкость.

В миске взбить масло (маргарин), молоко, яйца и сахар. Добавить просеянную муку, разрыхлитель, соду и соль. Осторожно добавить ягоды, орехи и цедру. Аккуратно перемешать.

Готовить в смазанной маслом кастрюле мультиварки на режиме «Выпечка» 45 мин.

Не открывая мультиварки, переключиться на режим «Подогрев» и готовить еще 1 час.

Кекс с вишнями и шоколадом

180 г сливочного масла, 180 г сахара, 150 г муки, 3 яйца, 400 г вишни (можно замороженной), 100 г шоколада, 2 ст. ложки какао-порошка, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. ложка коньяка, 1 ч. ложка разрыхлителя для теста.

Взбить в пену масло с сахаром. Продолжая взбивать, добавить по одному яйца, ванильный сахар, коньяк и растопленный на водяной бане шоколад. Просеять муку, смешать с разрыхлителем и какао-порошком. Добавить к яично-масляной смеси. Все хорошо перемешать.

Вишню отделить от косточек и слить сок (если вишня замороженная, то предварительно разморозить). Добавить к тесту и осторожно перемешать.

Вылить тесто в смазанную маслом мультиварку. Выпекать на режиме «Выпечка» сначала 65 мин, затем еще 20 мин.

Кекс грушево-имбирный

250 г пшеничной муки, 125 г сахара (лучше коричневого), 125 г молочной сыворотки, 125 г сливочного масла, 3 яйца, 2 груши, 1 пакетик разрыхлителя для теста, 2,5 ч. ложки молотого имбиря, масло для смазывания.

Груши почистить и нарезать на дольки. Яйца слегка взбить. Сливочное масло растопить.

Просеянную муку смешать с разрыхлителем и имбирем, добавить сахар, яйца, молочную сыворотку, растопленное масло. Все хорошо перемешать, в процессе перемешивания добавить кусочки груш.

Готовить в смазанной маслом кастрюле мультиварки на режиме «Выпечка» сначала 65 мин, затем еще 20 мин.

Кекс с вареньем

320 г муки, 180 г сахара, 50 мл растительного масла, 1 ч. ложка соды, 1 яйцо, 250 мл любого густого варенья (желательно с крупными ягодами или кусочками фруктов), 1 щепотка ванилина, сахарная пудра.

К просеянной муке добавить сахар, соду и ванилин. Яйцо взбить с растительным маслом, влить в сухую смесь. Добавить 250 мл кипятка и тщательно перемешать. Аккуратно вмешать варенье, вылить готовую смесь в смазанную маслом кастрюлю мультиварки и выпекать на режиме «Выпечка» сначала 65 мин, затем еще 20 мин.

Дать остыть в мультиварке, при подаче посыпать сахарной пудрой.

Кекс банановый с ликером «Бейлиз»

250 г тортовой муки (если нет тортовой, можно заменить обычной), 175 г коричневого сахара, 120 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ч. ложка разрыхлителя для теста, 1 ч. ложка соды, 3 ст. ложки ликера «Бейлиз», 5 ст. ложек сухого завтрака Nestum, 200 г размятых в пюре бананов, 60 г дробленых грецких орехов, 1/2 ч. ложки соли.

Смешать просеянную муку, разрыхлитель, соду и соль.

Масло взбить с сахаром до легкой воздушной массы. Продолжая взбивать, добавить яйца по одному, хорошо взбить после каждого. Всыпать мучную смесь, добавить ликер, сухой завтрак Nestum, банановое пюре, орехи. Все перемешать.

Выпекать в смазанной маслом кастрюле мультиварки при режиме «Выпечка» 65 мин. Мультиварку не открывать, дать кексу дойти еще 10 мин. Достать из мультиварки, дать остыть.

Кекс пряничный

5 ст. ложек меда, 1 ст. ложка соды, 3 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 1 стакан несладкого крепкого чая (заварки), 3 стакана муки, 0,75 стакана сахара, 0,5 ч. ложки корицы, 0,25 ч. ложки кардамона, 0,25 ч. ложки мускатного ореха, 2 ст. ложки подсолнечного масла, немного изюма, кураги, орехов (по желанию).

Мед смешать с содой, дать постоять 20 мин.

Добавить сметану, подсолнечное масло, яйца, сахар, корицу, кардамон, мускатный орех, изюм, курагу, орехи. Всыпать муку и влить заварку. Все тщательно перемешать.

Выпекать в смазанной маслом (или выстланной пергаментной бумагой) кастрюле мультиварки на режиме «Выпечка» сначала 65 мин, затем еще 15 мин.

Кекс с халвой

440 г муки, 150 г халвы, 200 г сливочного масла, 180 г сахара, 200 г крем-фрэш, 5 яиц, 1 пакетик ванилина, 1 пакетик разрыхлителя для теста.

Масло взбить с сахаром и ванилином. Продолжая взбивать, добавить по одному яйца и крем-фреш. Муку соединить с разрыхлителем, просеять и смешать с масляной массой. Халву мелко нарезать или раскрошить и добавить ее в тесто. Перемешать.

Выпекать в смазанной маслом кастрюле мультиварки на режиме «Выпечка» сначала 65 мин, затем еще 15 мин. Дать остыть минут 10, затем опрокинуть на решетку.

Кекс творожно-яблочный

400 г пшеничной муки, 3 яйца, 200 г творога, 150 мл молока, 300 г сахара, 100 г размягченного сливочного масла, 3 яблока, 2 ч. ложки разрыхлителя для теста, 1 ст. ложка ванильного сахара, 1 ст. ложка цедры лимона, по 1 щепотке соли и соды.

Просеянную муку смешать с разрыхлителем, солью и содой.

Масло взбить с сахаром, добавить, продолжая взбивать, ванильный сахар, цедру лимона и творог. По одному вбить яйца, после каждого взбивать не меньше 1 мин.

Добавить половину мучной смеси, молоко и оставшуюся мучную смесь. Каждый раз тщательно вымешивать.

Яблоки вымыть, очистить, нарезать на небольшие кусочки, вмешать в тесто.

Выпекать в смазанной маслом кастрюле мультиварки на режиме «Выпечка» 65 мин. Не вынимать, переключить на режим «Подогрев» и готовить еще 50 мин.

Кекс яблочный с карамелью

Для кекса: 2 стакана муки, 1 стакан кефира, 0,75 стакана сахара, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 яблоко, цедра 1 апельсина, 0,5 ч. ложки ванилина, 1 ч. ложка разрыхлителя для теста, 0,5 ч. ложки корицы, 0,5 ч. ложки соли.

Для присыпки: 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки сахара, 0,5 ч. ложки корицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка любых молотых орехов.

Для карамели: 1 стакан сахара.

Муку просеять, смешать с разрыхлителем, корицей и солью. Яблоко вымыть, почистить, нарезать маленькими кусочками.

Яйцо взбить с сахаром добела. Добавить ванилин, цедру апельсина, растопленное масло и кефир.

В три приема вмешать мучную смесь, в конце добавить кусочки яблока.

Приготовить присыпку: смешать муку с сахаром и корицей. Растереть с маслом до образования мелкой жирной крошки.

Тесто влить в смазанную маслом кастрюлю мультиварки, посыпать присыпкой. Выпекать на режиме «Выпечка» сначала 50 мин, затем еще 10–20 мин (проверяйте готовность зубочисткой, она должна оставаться сухой при протыкании кекса). Перевернуть из мультиварки и дать остыть.

Для приготовления карамели в нержавеющей посуде с толстым дном довести до кипения на среднем огне сахар с 0,25 стакана воды. Пока сироп не закипел, его необходимо помешивать до полного растворения сахара. После того, как раствор закипит, его размешивать нельзя! Дать сиропу кипеть около 7-10 мин до образования насыщенного карамельного цвета. Готовой карамелью полить кекс и подавать.

Пряники и коврижки

Пряник классический

350 г пшеничной муки, 80 г ржаной муки, 40 мл молока, 130 г сахара, 45 г сливочного масла, 1 яйцо, 390 г меда, 4 ч. ложки разрыхлителя для теста, 1 ч. ложка молотой корицы, по 0,5 ч. ложки молотых кардамона, имбиря и мускатного ореха, 1 пакетик ванилина, 5 бутонов гвоздики, 1 щепотка соли.

Бутоны гвоздики замочить на 60 мин в горячем молоке.

Яйца взбивать с сахаром в течение 5 мин до образования густой пены, добавить соль, пряности, молоко (предварительно удалив бутоны гвоздики), мед, размягченное сливочное масло.

Все перемешать, всыпать пшеничную муку, затем – ржаную и разрыхлитель для теста, все еще раз тщательно перемешать.

Выложить в предварительно смазанную сливочным маслом кастрюлю мультиварки, разровнять.

Готовить на режиме «Выпечка» сначала 65 мин, затем еще 40 мин.

Сахарные пряники

Для теста: 1 л кефира, 4 стакана сахара, 1 ч. ложка соды, мука, орехи, мед.

Для глазури: 3 яичных белка, 1 стакан сахара.

Кефир соединить с сахаром, размешать, чтобы сахар полностью растворился, добавить соду, мед и орехи по вкусу. Всыпать столько муки, чтобы получилось тесто средней плотности. Поставить тесто в холодильник на сутки. Раскатать тесто в пласт толщиной 1–1,5 см, с помощью фигурных выемок вырезать пряники. Выпекать порциями на смазанном маслом дне мультиварки, с учетом, что в процессе выпечки пряники увеличатся в размере в 1,5 раза. Время выпечки 1 порции – около 40 мин.

Приготовить глазурь (белки взбить с сахаром), залить ею готовые остывшие пряники, встряхнуть, а затем обсушить.

Медовые пряники с грецкими орехами на пару

Для теста: 1 крупное яйцо, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка меда, 100 г сахара, 0,5 ч. ложки соды, 230 г муки, 60 г грецких орехов.

Для шоколадной глазури: 15 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 1,5 ст. ложки какао-порошка, 4 ст. ложки молока.

Орехи мелко порубить.

Яйцо, сливочное масло, мед и сахар довести до однородной массы на водяной бане, непрерывно помешивая. Добавить соду и продолжать помешивать до загустения (5–7 мин). Снять с водяной бани, вмешать муку, затем грецкие орехи. Все тщательно перемешать.

Влажными руками сформовать тесто в 6–7 шариков и выложить их на приспособление для варки на пару. Залить в кастрюлю мультиварки необходимое количество воды, поместить варочную корзину в мультиварку и готовить в режиме «Варка на пару» 40 мин.

Готовые пряники выложить на решетку и дать им остыть.

Для приготовления глазури молоко довести до кипения, добавить масло, сахар, какао-порошок, быстро перемешать. Готовой глазурью покрыть пряники.

Сметанные пряники

Для теста: 4 стакана муки, 2 стакана сметаны, 2 яичных желтка, 2 пакетика ванильного сахара, 2 пакетика разрыхлителя.

Для глазури: 200 г сахарной пудры, 3–4 ст. ложки воды.

Сметану соединить с желтками, ванилином и разрыхлителем, перемешать. Всыпать муку и замесить тесто с помощью миксера. Накрыть его салфеткой и дать выстояться в течение 1 часа.

Тесто раскатать в пласт толщиной около 1,5 см, с помощью выемок вырезать пряники. Выпекать порциями на смазанном маслом дне мультиварки. Время выпечки 1 порции – около 30 мин.

Приготовить глазурь (перемешать пудру и воду с помощью венчика) и покрыть ею пряники.

Имбирные рождественские пряники

50 г сахара, 90 г меда, 1 ч. ложка соды, 70 г сливочного масла, 1 яйцо, 270 г муки, 4 ч. ложки измельченной классической приправы для глинтвейнов и пуншей «Kotanyi» (примерно 2/3 от пакетика в 10 г), 1/3 ч. ложки тертого имбиря.

Приправы истолочь в ступке, смешать в миске с сахаром, медом, довести до кипения, снять с огня.

Добавить соду, затем размягченное сливочное масло. Влить предварительно взбитое яйцо и постепенно всыпать муку, непрерывно помешивая. Замесить пластичное тесто.

Тесто разделить на две части, одну часть на время отложить, завернув в пищевую пленку. Остальное тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм и нарезать кружочками диаметром 5–6 см при помощи формы или стакана.

Запекать в смазанной маслом кастрюле мультиварки на режиме «Выпечка» 40 мин. Выложить пряники остывать, повторить процедуру со второй частью теста. В процессе выпекания пряники увеличиваются в размере в 1,5 раза.

Всего должно получиться примерно 14–15 пряников.

Коврижка с вареньем

350–400 г муки, 100 г сахара, 2 яйца, 1 ч. ложка соды, 300 г варенья (лучше сливового), пряности (корица, гвоздика, мускатный орех) и цукаты по вкусу.

Варенье разбавить кипяченой водой, дать отстояться минут 10. Вмешать сахар, яйца, муку, соду (не гасить!), пряности. Смесь по консистенции должна быть густой.

Кастрюлю мультиварки выстлать пергаментной бумагой, вылить в нее тесто и запечь на режиме «Выпечка» сначала 65 мин, затем коврижку перевернуть и запекать еще 30 мин.

Коврижка медовая

300 г муки, 200 г сахара, 80 мл подсолнечного масла, 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки корицы, 1 пакетик разрыхлителя для теста, 1 пакетик ванильного сахара, 2 ст. ложки какао-порошка, 50 г молотых орехов, 50 г изюма, 50 г цукатов, 1 ч. ложка соли.

Для украшения: 50 г любых свежих ягод, 5 ч. ложек сахарной пудры.

Сахар, подсолнечное масло, мед, корицу, ванильный сахар, какао-порошок, соль смешать, добавить 250 мл теплой воды, тщательно перемешать. Постепенно всыпать муку и разрыхлитель для теста, продолжая перемешивать. Должно получиться тесто консистенции сметаны. Добавить смесь цукатов, орехов и изюма, еще раз перемешать.

Выпекать в предварительно смазанной маслом кастрюле мультиварки на режиме «Выпечка» 65 мин. Проверить готовность зубочисткой, при необходимости добавить время приготовления.

Опрокинуть на тарелку, дать остыть.

Перед подачей посыпать сахарной пудрой и украсить различными свежими ягодами.

Мягкая коврижка

Для теста: 250–300 г муки, 1 стакан сиропа, 75 г маргарина, 100 г сахара, 2 яйца, 0,5 стакана сметаны, 1 ч. ложка имбиря, 1–2 ч. ложки корицы, тертая цедра 1 лимона, 1 ч. ложка соды или 2 ч. ложки разрыхлителя, сливочное масло, панировочные сухари.

Для начинки: 1,5 стакана яблочного повидла.

В сироп положить маргарин и прогреть, чтобы маргарин растопился. Остудить. Добавить имбирь, корицу, цедру, растертые с сахаром яйца, сметану и муку, смешанную с содой или разрыхлителем. Вымесить тесто.

Дно кастрюли мультиварки смазать маслом, посыпать сухарями, заполнить тестом и разровнять его. Выпекать на режиме «Выпечка» сначала 65 мин, затем коврижку перевернуть и запекать еще 30 мин.

Готовую коврижку охладить, разрезать на два коржа. Один смазать повидлом, накрыть вторым и слегка прижать. Нарезать порционными кусками.

Печенье

Курабье

3 стакана муки, 1 стакан сахарной пудры, 250 г сливочного масла, 2/3 стакана молока, 50 г меда, 8 бутонов гвоздики, 1 ч. ложка тертой лимонной цедры, 3 капсулы кардамона, ванилин.

Для посыпки: сахарная пудра.

Масло растереть до пенообразного состояния. Добавить сахарную пудру, мед, молотые пряности и вновь растереть. Затем влить молоко, все хорошо перемешать, всыпать муку и замесить тесто. Тесту дать выстояться 10–15 мин в холодном месте.

Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см. Вырезать тонким стаканом круглое печенье.

Выпекать на смазанном маслом дне мультиварки на режиме «Выпечка» 15 мин.

После выпекания дать слегка остыть и еще теплое печенье посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином. Можно печенье глазировать сахарной пудрой, смешанной с кислым фруктовым соком – гранатовым либо лимонным.

Песочное печенье

500 г муки, 250 г сливочного масла, 200 г сахара, 2 яйца, 2 ч. ложки разрыхлителя для теста, 5 г ванильного сахара, 0,5 ч. ложки соли.

Масло растереть с сахаром и ванильным сахаром, добавить яйца, посолить. Перемешать до однородного состояния. Добавить муку и разрыхлитель. Замесить тесто (оно должно быть мягким и не липнуть).

Силиконовые формочки для печенья заполнить тестом и поместить в кастрюлю.

Заполнить тестом силиконовые формочки. Формочки поместить в мультиварку и готовить на режиме «Выпечка» 65 мин.

После сигнала готовности открыть крышку мультиварки, зубочисткой проверить готовность выпечки. Если печенье не готово, выпекать еще 20 мин.

Печенье апельсиновое

21/4 стакана муки, 0,5 стакана сахара, 250 г маргарина, тертая цедра от 3 апельсинов, 1 яйцо.

Для смазывания: белок.

Для посыпки: 3 ст. ложки сахарного песка и мелко нарезанная цедра апельсина.

Охлажденный маргарин натереть на крупной терке, порубить еще ножом с мукой, добавить сахар, цедру, яйцо, замесить тесто и поставить его на 20 мин в холодильник.

Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, вырезать выемками печенья.

Выложить печенье на дно смазанной маслом кастрюли мультиварки, смазать взбитым белком, посыпать сахарным песком и мелко нарезанной апельсиновой цедрой.

Выпекать на режиме «Выпечка» 20–25 мин.

Печенье шоколадное с шоколадной глазурью

1,5 стакана муки, 0,5 стакана сахарной пудры, 140 г сливочного масла или маргарина, 40 г растертых орехов, 2 ст. ложки порошка какао, ванилин, 0,5 ч. ложки молотой корицы, тертая лимонная цедра.

Для склеивания: смородиновое варенье.

Для глазури: 3/4 стакана сахарной пудры, 100 г шоколада, 5 ст. ложек воды, 30 г сливочного масла.

Муку, смешав с какао, сахарной пудрой, ванилином, корицей, просеять через сито на разделочную доску. Добавить растертые орехи и измельченную лимонную цедру, а также натертое на терке охлажденное масло или маргарин и замесить тесто.

Готовое тесто раскатать на посыпанной мукой доске и вырезать из него выемками или стаканчиком круглое печенье. Переложить печенье на дно кастрюли мультиварки и выпекать на режиме «Выпечка» 30 мин.

Готовое и охлажденное печенье смазать вареньем, соединить по два намазанной стороной, сверху покрыть глазурью.

Для глазури сахарную пудру залить водой и проварить на маленьком огне, чтобы получился густой сироп. Затем смешать размягченный шоколад с сиропом и маслом, взбить до получения однородной массы.

Яблочное печенье

200 г маргарина, 450 г муки, 14 яблок, 1 стакан сметаны, 1/2 ч. ложки соды, 3/4 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка лимонного сока, сахарная пудра или шоколад, соль.

Маргарин растереть и смешать с мукой, добавить сметану и соду. Посолить, всыпать сахар. Замесить тесто и поместить его в холодильник на 2 часа.

Яблоки помыть, почистить, разрезать пополам, удалить сердцевину.

Тесто разделить на 28 шариков, каждый раскатать, вложить половинку яблока и закрыть края. Выложить яблоки в тесте на форму, поместить форму в мультиварку и готовить на режиме «Выпечка» сначала 40 мин, затем перевернуть и запекать еще 20 мин.

Готовое печенье посыпать сахарной пудрой или полить растопленным шоколадом.

Печенье полосатое

8 полных столовых ложек муки, 1 стакан сахара или сахарной пудры, 250 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, соль и сода по 1 щепотке, 2–3 ч. ложки порошка какао.

Масло тщательно растереть с сахарной пудрой, добавить яйцо и мешать до полного растворения сахара. Затем добавить соль, соду, несколько капель лимонного сока или уксуса, всыпать муку и быстро замесить тесто.

Разделить тесто на две равные части, в одну из них вмешать какао.

Раскатать два одинаковых по размеру прямоугольника, смазать их яйцом, положить один на другой и аккуратно свернуть рулетом. Положить рулет на 20–30 мин в холодильник, лучше в морозильную камеру.

Нарезать рулет тонким острым ножом поперек. Двухцветные кружочки выложить на дно кастрюли мультиварки и выпекать на режиме «Выпечка» 20–25 мин.

Бисквиты

Молочный бисквит

5 яиц, 200 г сахара, 50 мл молока, 170 г муки, 1 щепотка ванили.

Яйца взбить с сахаром и ванилью, влить молоко, всыпать муку, все хорошо перемешать. Готовить в мультиварке на режиме «Выпечка» 65 мин.

Бисквит молочный с карамелизированными яблоками

Просеять муку с разрыхлителем и солью.

Нагреть молоко со сливочным маслом почти до кипения.

Яйца взбить с сахаром до увеличения массы втрое. При желании добавить ванилин. Всыпать мучную смесь, аккуратно перемешивая снизу вверх ложкой или лопаткой. Отложить несколько ложек теста в теплое молоко и перемешать так, чтобы не было комков, добавить в основное тесто. Перемешать.

На сковороде растопить сахар со сливочным маслом, непрерывно помешивая. Когда сахар начнет приобретать коричневый оттенок, добавить нарезанные дольками яблоки. Сбрызнуть лимонным соком и посыпать цедрой.

Готовые яблоки выложить на смазанное маслом дно кастрюли мультиварки. Залить тестом и выпекать на режиме «Выпечка» сначала 60 мин, затем еще 20 мин. Остудить и перевернуть на решетку.

При желании прослоить любым фруктовым или ягодным повидлом, желательно с кисловатым вкусом.

Бисквит карамельный

100 г сахара, 50 мл подсолнечного масла, 50 г йогурта, 200 г муки, 3 ч. ложки разрыхлителя для теста.

Для крема: сметана, вареное сгущенное молоко.

Сахар расплавить в кастрюле с толстым дном на слабом огне, непрерывно помешивая. Когда сахар потемнеет, добавить 100 мл горячей воды и держать на

огне до полного растворения сахара. Снять с огня, дать остыть. Добавить подсолнечное масло и йогурт, все размешать.

Просеять муку с разрыхлителем для теста, добавить карамельную массу и перемешать ложкой до однородной массы. Выложить в кастрюлю мультиварки, разровнять. Выпекать на режиме «Выпечка» 40 мин. Вынуть, разрезать вдоль на два коржа, дать остыть.

Из сметаны и вареного сгущенного молока приготовить крем, прослоить им коржи.

Венский шоколадный бисквит

3 яйца, 1 упаковка смеси для шоколадного бисквита, 80 г сливочного масла или маргарина.

Яйца взбить с размягченным маслом и 50 мл холодной воды. Всыпать смесь для шоколадного бисквита, взбивать еще 3–5 мин. Готовить в мультиварке на режиме «Выпечка» 65 мин, дать остыть в мультиварке 15 мин. Выложить на решетку, дать остыть окончательно.

Бисквит с молочной пропиткой

2 стакана муки, 2 стакана сахара, 6 яиц, 1 щепотка соли.

Для пропитки: 1 банка сгущенного молока, 1 щепотка ванили.

Для украшения: орехи, изюм, фрукты.

Яйца разделить на желтки и белки. Желтки растереть с 0,5 стакана сахара, пока смесь не побелеет. Белки посолить и взбивать миксером в течение 3 мин (до образования густой пены). Постепенно добавить оставшийся сахар, продолжая взбивать. Взбивать еще минут 7-10.

Желтки и белки аккуратно смешать ложкой, постепенно всыпать муку, помешивая тесто плавными круговыми движениями.

Выпекать в смазанной маслом кастрюле мультиварки на режиме «Выпечка» сначала 60 мин, затем еще 30 мин, дать остыть. Готовый бисквит разрезать на 3–4 коржа.

Приготовить пропитку: сгущенное молоко разбавить

3 стаканами кипятка, добавить ваниль, размешать, дать остыть.

Коржи щедро пропитать, сложить один на другой, посыпая молотыми орехами, изюмом и кусочками фруктов. Сверху можно украсить шоколадной глазурью.

Бисквит миндальный с глазурью «Пмаретто»

50 г муки, 10 ст. ложек ликера «Амаретто», 100 г сахарной пудры, 4 яйца, цедра 1 лимона, 1 щепотка ванили, 1,5 ч. ложки разрыхлителя для теста, 100 г молотого миндаля.

Для покрытия: 50 г сахарной пудры, 2 ст. ложки ликера «Амаретто», 40 г молотого миндаля.

Растереть яичные желтки с лимонной цедрой, ванилью и сахарной пудрой до образования крема. Подмешать смесь из муки, разрыхлителя и молотого миндаля. Аккуратно ввести хорошо взбитые яичные белки.

Выложить тесто в кастрюлю мультиварки, слегка смазанную маслом. Готовить на режиме «Выпечка» 65 мин, затем открыть крышку, дать бисквиту немного остыть.

Вынуть и окончательно остудить на решетке.

Сбрызнуть бисквит ликером «Амаретто» и покрыть глазурью (смешать сахарную пудру с ликером «Амаретто»), посыпать молотым миндалем.

Бисквит но лимонаде

3 стакана муки, 1 стакан лимонада, 1,5 стакана сахара, 1 стакан растительного масла, 4 яйца, 1 пакетик разрыхлителя для теста, 1 пакетик ванильного сахара.

Яйца взбить с сахаром и ванильным сахаром до образования густой пены. Не переставая взбивать, влить растительное масло, лимонад, постепенно всыпать просеянную муку и разрыхлитель. Взбивать еще 5 мин. Должно получиться тесто консистенции сметаны.

Готовить в смазанной маслом кастрюле мультиварки на режиме «Выпечка» сначала 65 мин, затем еще 20 мин.

Торты

Торт «Пьяная вишня»

Для теста: 7 больших яиц, 250 г сахара, 150 г муки, 1/2 ст. ложки молотого миндаля, 1 ч. ложка разрыхлителя для теста, 3 ст. ложки вишневого бренди, 2 пакетика ванильного сахара, 3 ст. ложки какао-порошка.

Для крема: 250 мл жирных сливок, 250 мл молока, 1 пачка (80 г) быстрорастворимого ванильного пудинга, 100 г горького шоколада, 380 г замороженной вишни.

Для пропитки: 100–120 мл вишневого бренди, 2 ст. ложки сахара.

Для помадки: 150 г горького шоколада, 125 мл жирных сливок, 2 ст. ложки вишневого бренди, 25–30 г сливочного масла.

Накануне приготовления торта вишню разморозить, засыпать сахаром и залить небольшим количеством бренди (можно немного его разбавить водой).

В течение 5 мин взбивать яйца, постепенно всыпать сахар и ванильный сахар, продолжая взбивать. Взбивать еще 5 мин. Небольшими порциями добавить смесь муки, разрыхлителя, миндаля и какао, продолжая взбивать на низкой скорости. В конце добавить бренди (которое предварительно отцедить от вишни), перемешать.

Выпекать в смазанной маслом кастрюле мультиварки сначала 65 мин, затем еще 40–60 мин, в конце приготовления периодически проверять готовность бисквита зубочисткой.

Дать остыть, вырезать из бисквита середину, оставив внизу донышко и по краям стенки толщиной примерно 1 см. Вырезанную часть порезать на кусочки.

Для приготовления пропитки в бренди растворить сахар. Пропитать этой смесью низ и бока коржа.

Приготовить крем: сливки взбить с пудингом и молоком на высокой скорости 5 мин. Добавить в крем кусочки бисквита, растопленный шоколад и вишню.

Приготовить помадку: растопить шоколад в сливках, добавить бренди и масло.

Заполнить бисквитную коробку кремовой массой, слегка утрамбовывая начинку. Лопаткой выровнять поверхность торта. Залить торт сверху теплой шоколадной помадкой, поставить на ночь в холодильник.

Торт «Чародейка»

Для теста: 3 яйца, 1 ч. ложка разрыхлителя для теста, 2/3 стакана сахара, 2/3 стакана муки.

Для крема: 1 стакан молока, 2,5 ст. ложки муки, 1 яйцо, 1/2 стакана сахара, 50 г сливочного масла, 1 щепотка ванилина.

Для глазури: 50 г горького шоколада, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 ст. ложка какао-порошка, 3 ст. ложки молока.

Яйца взбить с сахаром. Постепенно вмешать муку с разрыхлителем. Выпекать на режиме «Выпечка» в смазанной маслом кастрюле мультиварки 60 мин. Не открывать крышку, выдержать еще 10 мин. Открыть крышку, дать немного остыть, вынуть корж, оставить остывать.

Приготовить крем: смешать муку, яйцо, сахар, ванилин, постепенно ввести молоко, непрерывно перемешивая. Варить на слабом огне, помешивая. В горячий крем добавить кусочки масла, снять с огня и как следует взбить. Охладить.

Приготовить глазурь: шоколад растопить, влить молоко, добавить сахарную пудру и какао. Довести до горячего состояния, непрерывно помешивая.

Остывший корж разрезать на два, промазать кремом. Покрыть верх и бока торта глазурью, поставить в холодильник на 2–3 часа.

Торт «Прага» (вариант 1)

Для теста: 1,5 стакана сметаны, 1 стакан сахара, 1,5 ст. ложки какао-порошка, 2 яйца, 0,5 банки сгущенного молока, 2 стакана муки, 1,5 ч. ложки разрыхлителя для теста.

Для крема: 200 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока с какао, 0,5 стакана молотых грецких орехов.

Для посыпки: тертый темный шоколад.

Для пропитки: 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана воды, 1 ст. ложка коньяка.

Яйца взбить в пену. Непрерывно перемешивая, добавить сметану, сахар и какао-порошок. Влить сгущенное молоко, постепенно вмешать муку и разрыхлитель. Все хорошо перемешать. Выпекать на режиме «Выпечка» в предварительно смазанной маслом кастрюле мультиварки 60 мин.

Приготовить крем: взбить масло со сгущенным молоком и грецкими орехами.

Приготовить пропитку: в небольшой миске, помешивая, довести до кипения воду с сахаром, сразу снять с огня и слегка остудить. Добавить коньяк, перемешать.

Готовому коржу дать остыть, разрезать на два, оба как следует пропитать. Промазать кремом, покрыть глазурью. Поставить в холодильник на 2–3 часа.

Торт «Прага» (вариант 2)

Для теста: 115 г муки, 150 г сахара, 40 г сливочного масла, 6 яиц, 25 г какао-порошка.

Для крема: 1 яичный желток, 120 г сгущенного молока, 200 г сливочного масла, 10 г какао-порошка, 1 пакетик ванильного сахара.

Для обмазки: 50–60 г фруктового джема.

Для глазури: 60 г шоколада, 60 г сливочного масла.

Желтки аккуратно отделить от белков, взбить их с половиной сахара в пышный очень светлый крем. Белки взбить в густую пену, добавить оставшийся сахар и взбивать еще 10–12 мин.

Смешать белки и желтки. Всыпать муку, просеянную с какао, перемешать, делая ложкой движения от края к середине, тщательно, но осторожно. Влить по краю 40 г растопленного масла, остуженного до температуры 28–30 °С, перемешать. Готовую массу вылить в смазанную маслом и посыпанную мукой кастрюлю мультиварки. Выпекать на режиме «Выпечка» 65 мин. Крышку не открывать, дать коржу дойти еще 20 мин. После этого крышку открыть и дать постоять еще 1 час. Перевернуть на решетку, оставить остывать еще на 8 часов.

Для приготовления крема смешать желток с 20 мл воды, добавить сгущенное молоко. Поставить на тихий огонь и варить до сгущения, непрерывно помешивая (можно варить на водяной бане). Охладить.

Масло взбить с ванильным сахаром. Понемногу в него добавить сваренный крем, постоянно взбивая. В конце добавить какао-порошок.

Бисквит разрезать на три пласта и прослоить кремом. Обмазать снаружи торт джемом, охладить. Залить шоколадной глазурью.

Пражская фантазия

Смешать муку, какао-порошок и разрыхлитель.

Яйца взбить с сахаром. Продолжая взбивать, постепенно добавить сметану и половину сгущенного молока. Небольшими порциями всыпать мучную смесь, размешивая ложкой движениями снизу вверх. Тесто должно получиться как густая сметана. Поставить тесто в холодильник на 1 час.

Выпекать на режиме «Выпечка» в смазанной маслом кастрюле мультиварки 65 мин. Дать остыть, разрезать на два коржа. Прослоить коржи сыром «Маскарпоне», сверху посыпать рублеными грецкими орехами.

Торт «Зебра»

Для теста: 2,5 стакана муки, 5 яиц, 1,5 стакана сахара, 250 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка соды.

Для крема: 2,5 стакана сметаны, 0,5 банки сгущенного молока.

Для украшения: белый шоколад, темный шоколад.

Приготовить тесто. Все смешать, масло или маргарин предварительно растопить, разделить на две части и в одну их них добавить какао-порошок. Кастрюлю мультиварки смазать маслом и поочередно лить в центр по ложке теста из разных емкостей, пока все не закончится. Поставить на режим «Выпечка» на 60 мин.

Приготовить крем: сметану взбить с сгущенным молоком.

Дать коржу остыть, вынуть, разрезать на пласты. Прослоить кремом.

Растопить белый шоколад, покрыть им торт сверху. Растопить темный шоколад, нанести им поверх белого шоколада какой-нибудь рисунок.

Торт «Птичье молоко» (вариант 1)

Для теста: 150 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахара, 3 яйца, 1 ч. ложка соды, 1 стакан муки, 1 ст. ложка какао-порошка.

Для крема: 2,5 стакана молока, 3 ст. ложки манной крупы, 2 лимона, 1 яйцо, 1,5 стакана сахара, 0,5 стакана молока, 300 г сливочного масла.

Сначала приготовить крем, так как он должен как следует остыть.

Сварить густую манную кашу из 2 стаканов молока и манной крупы, остудить. Лимоны ошпарить и натереть на мелкой терке. Кашу и лимоны соединить, смешать и убрать в холодильник.

Яйцо взбить с половиной сахара в густую пену, добавить оставшийся сахар и оставшееся молоко, поставить на медленный огонь и, постоянно мешая, довести до кипения и кипятить 3–4 мин. Дать остыть и убрать в холодильник, смесь должна остудиться до состояния вязкого сгущенного молока.

Масло взбить, постепенно добавляя сахарную смесь, в пышный крем, добавить лимонно-манную смесь и все смешать миксером.

Приготовить тесто: масло растереть с сахаром, добавить яйца, муку, погашенную в уксусе соду (можно заменить разрыхлителем для теста). Все как следует перемешать. Тесто разделить на две части, в одну добавить какао-порошок.

Испечь обе части теста по отдельности в смазанной маслом кастрюле мультиварки в течение 55–60 мин для каждой. Коржи опрокидывать на решетку, дать им остыть, затем каждый разрезать на 2 пласта.

Смазать коржи кремом, сложить один на другой и полить шоколадной глазурью.

Торт «Птичье молоко» (вариант 2)

Для теста: 4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1 щепотка ванилина.

Для крема: 1/2 стакана молока, 150 г сливочного масла, 5 яиц, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сахара, 30 г быстрорастворимого желатина, несколько капель лимонной эссенции.

Для сиропа: 11/3 стакана сахара.

Для глазури: 5 ст. ложек какао-порошка, 4 ст. ложки молока, 1/2 стакана сахара, 50 г сливочного масла.

Взбить яйца с сахаром в крепкую массу, добавить ванилин и осторожно вмешать муку. Кастрюлю мультиварки застелить пергаментной бумагой, вылить тесто. Готовить на режиме «Выпечка» сначала 65 мин, затем еще 20 мин. Готовый корж откинуть на решетку.

Сварить сироп для пропитки: смешать 1 стакан воды с сахаром, вскипятить, остудить и добавить лимонную эссенцию. Корж разрезать пополам и пропитать сиропом.

Приготовить крем. Желтки отделить от белков. Растереть желтки с *1/2* стакана сахара, добавить муку и молоко. Вскипятить при постоянном помешивании. Остудить. Растереть сливочное масло и постепенно вмешать в заваренную массу.

Желатин развести в 150 мл горячей воды по полного растворения. Взбить в крепкую пену яичные белки, постепенно добавляя оставшиеся *1/2* стакана сахара. Постепенно добавить масляную смесь и разведенный желатин, не переставая помешивать. Намазать на корж. Дать застыть.

Сварить глазурь из какао-порошка, сахара, молока, масла. Смазать глазурью поверхность торта. Украсить по своему усмотрению.

Торт «Черный принц»

Для теста: 1 яйцо, 1 стакан сахара, 1 стакан кефира, 1 стакан варенья без ягод, 2 стакана муки, 1 ст. ложка соды.

Для крема: 200 г сметаны, 100 г сахара.

Для глазури: 4 ст. ложки молока, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка какао-порошка, 50 г сливочного масла.

В кефир всыпать соду, дать постоять 2–3 мин.

Яйцо взбить с сахаром, добавить варенье, кефир с содой, муку. Замесить тесто, залить в смазанную

маслом кастрюлю мультиварки и выпекать на режиме «Выпечка» сначала 65 мин, затем еще 20 мин. Дать немного остыть, вынуть из мультиварки, дать окончательно остыть, разрезать на два коржа.

Сметану с сахаром растереть, полученным кремом пропитать нижний корж.

Для приготовления глазури смешать молоко с сахаром и какао-порошком, проварить на слабом огне до загустения, добавить масло и все перемешать.

Готовой глазурью залить верх торта.

Торт с Raffaello

Для теста: 2 яйца, 1 стакан сахара, 2 пакетика ванильного сахара, 200 мл 30 % – х сливок, 2 стакана муки, 1 пакетик разрыхлителя для теста.

Для крема: 200 г сметаны, 3/4 стакана сахара, 200 мл жирных сливок, 1–2 пакетика ванильного сахара.

Для начинки: 200 г замороженных ягод (малина, клубника), 5–6 конфет Raffaello.

Для украшения: 20 половинок конфет Raffaello, 1 пачка кокосовой стружки.

Приготовить тесто. Яйца взбить с сахаром и ванильным сахаром до появления густой пены. Продолжая взбивать, влить сливки. Добавить муку, разрыхлитель для теста, перемешать до образования однородной массы. Выпекать корж в смазанной маслом кастрюле мультиварки на режиме «Выпечка» 60 мин. Дать остыть.

Приготовить крем: сметану, сливки, сахар и ванильный сахар взбить в пышную массу.

Корж разрезать на два пласта. На первый пласт нанести крем слоем толщиной в 1 см. Выложить ягоды (размораживать не надо), немного вдавливая в крем. Поверх ягод нанести тонким слоем крем. 5–6 конфет Raffaello измельчить в блендере (удобнее это делать с охлажденными конфетами) и посыпать поверх крема.

Накрыть вторым коржом. Оставшимся кремом смазать верх и бока торта. По краю торта выложить половинки конфет Raffaello. Обсыпать торт со всех сторон кокосовой стружкой.

Торт шоколадный с трюфелями

100 г пшеничной муки, 100 г кукурузной муки, 125 г сливочного масла, 325 сахарной пудры, 5 яиц, 2 пакетика ванильного сахара, 125 г какао-порошка, 2 ч. ложки разрыхлителя для теста, 1 бутылочка ромовой эссенции, 100 г шоколада, 75 г шоколадной крошки (для посыпки).

4 яйца взбить с 4 ст. ложками горячей воды до образования густой пены. Добавить 175 г сахарной пудры и 1 пакетик ванильного сахара, продолжать взбивать еще 2 мин. Всыпать пшеничную и кукурузную муку, 25 г какао-порошка, разрыхлитель для теста и смешать все до однородной массы. Выпекать в выложенной пергаментной бумагой мультиварке на режиме «Выпечка» 65 мин, крышку не открывать, включить режим «Подогрев» и готовить еще 5 мин.

Готовый бисквит сразу же опрокинуть и дать остыть.

Для приготовления крема масло растереть в миске с оставшейся сахарной пудрой и какао-порошком. Оставшееся яйцо взбить с ромовой эссенцией и добавить в крем.

С помощью чайной ложки скатать из крема 16 трюфелей размером с вишню. Поместить их в холодильник.

Растворить оставшийся ванильный сахар в 2 ст. ложках воды и добавить в шоколадный крем, хорошо перемешать.

Остывший бисквит разрезать на три одинаковых коржа. Распределить крем на поверхности двух коржей, положить один на другой и накрыть третьим коржом.

Приготовить глазурь: шоколад разломать на кусочки, растопить на водяной бане, помешивая.

Торт покрыть глазурью, сделав по краю торта ободок шириной 2 см. Покрыть боковые стороны торта шоколадной крошкой. Сверху торт украсить шоколадными трюфелями.

Торт песочный яблочный со сливочным кремом

1,5 стакана муки, 0,5 стакана сахарной пудры, 120 г сливочного масла или маргарина, 3 желтка, тертая лимонная цедра, 1 щепотка соды.

Для намазывания: варенье из красной смородины.

Для яблочной массы: 1 кг очищенных яблок, 1/4 стакана сахара, немного воды.

Для сливочного крема: 2 стакана 35 %-х сливок, 1/4 стакана сахарной пудры, щепотка желатина.

Для посыпки: тертый шоколад.

Размягченное масло или маргарин растереть с сахаром, добавить по одному желтки, соду, ванилин, тертую лимонную цедру, всыпать муку и замесить тесто.

Выпекать в смазанной маслом кастрюле мультиварки на режиме «Выпечка» сначала 65 мин, затем еще 20 мин.

Готовый и охлажденный корж намазать вареньем из красной смородины. Сверху выложить яблочную массу, разровнять ее ложкой. На слой яблок выложить сливочный крем, который сверху посыпать тертым шоколадом.

Для яблочной массы очищенные яблоки разрезать на четыре части, залить водой, добавить сахар и тушить, пока они не разварятся.

Для крема охлажденные сливки взбить венчиком в устойчивую пену, влить разведенный в теплых сливках желатин, всыпать сахарную пудру, все хорошо перемешать.

Торт песочный с творожно-фруктовым кремом

2–3 апельсина или 250 г фруктового компота (яблочного, грушевого, абрикосового), 0,5 стакана молока, 3 ч. ложки желатина, 3 ст. ложки воды, 1 стакан 35 % – х сливок.

Для украшения: 50-100 г шоколада.

Маргарин взбить с сахаром. Добавить, продолжая взбивать, яйцо, тертую лимонную цедру (апельсиновую), сметану и смешанную с пищевой содой муку.

Кастрюлю мультиварки смазать маслом и посыпать толченым печеньем, выложить и разровнять тесто. Выпекать на режиме «Выпечка» 65 мин, затем переключиться на режим «Подогрев» и готовить еще 5-10 мин. Дать остыть.

Творог смешать с небольшим количеством молока. Добавить сахар, тертую лимонную или апельсиновую цедру, нарезанные на кусочки фрукты, замоченный и разведенный в небольшом количестве воды желатин. В последнюю очередь ввести взбитые сливки.

Творожный крем выложить поверх песочного коржа. Посыпать сверху тертым шоколадом и поставить в холодильник. Торт лучше приготовить накануне подачи к столу, чтобы творожный крем успел застыть.

Вместо фруктов в крем можно положить малиновый джем, клубничное или смородиновое варенье. Сахар добавить по вкусу.